《怀集味道 怀集咸干花生》 团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

在现代社会,随着人们生活品质的提升和消费市场的不断扩容,咸干花生凭借其独特风味,在休闲食品领域愈发炙手可热。它不仅是居家休闲的解馋佳品,更是旅游出行、节日馈赠的热门选择。然而,随着市场需求的井喷式增长,该行业缺乏统一标准的弊端也逐渐暴露。

原料采购环节,因缺少规范约束,花生品质参差不齐,部分商家为压缩成本,选用霉变、干瘪的花生,严重影响产品质量与食用安全。腌制工序中,盐分添加无标准可循,导致咸干花生要么过咸,破坏口感且不利于健康,要么过淡,无法凸显风味。干燥工艺上,温度、时长把控不同,致使产品出现干燥过度失去香脆,或干燥不足容易霉变的情况。这些问题不仅严重损害了消费者的权益,让消费者在琳琅满目的产品中难以挑选到优质的咸干花生,也极大地阻碍了咸干花生行业的健康发展,削弱了这一传统美食的市场竞争力。

为了提升怀集咸干花生的品牌形象,规范产品质量,广东省制造业协会决定制定本团体标准。

本标准由仲恺农业工程学院提出,经广东省制造业协会批准,正式列入2024 年团体标准制修订项目计划,项目名称为《怀集味道 怀集咸干花生》。

本文件起草单位:

本文件主要起草人:

2、本标准制定的目的

一、保障产品品质

- 1.规范原料采购:明确怀集咸干花生原料的选择标准,要求选用产自怀集本 地优质品种的花生,且花生应颗粒饱满、无霉变、无虫蛀。对花生的产地土壤、 水源等环境因素提出要求,确保花生生长环境无污染,从源头保障产品品质。
- 2.优化制作工艺:详细规范怀集咸干花生的制作流程,包括清洗、浸泡、腌制、晾晒或烘干等环节。在腌制环节,明确盐及其他配料的使用标准和比例,确保咸干花生的咸香风味恰到好处。对于晾晒或烘干环节,规定适宜的温度、时间

和环境条件,保证花生的干燥程度均匀,口感酥脆,同时最大程度保留花生的营养成分。

二、规范市场秩序

- 1.明确产品界定:制定统一标准,清晰界定怀集咸干花生的产品特征,包括外观、色泽、口感、规格等。通过这些明确的界定,让消费者能够准确辨别正宗的怀集咸干花生,避免购买到假冒伪劣产品。
- 2.打击不良行为:为市场监管提供有力依据,有助于执法部门严厉打击以普通咸干花生冒充怀集咸干花生、虚假标注产地和质量等级等不良行为。通过加强市场监管,维护市场的公平竞争环境,保护正规生产企业和消费者的合法权益,促进怀集咸干花生市场的健康发展。

三、推动产业发展

- 1.引导产业升级:促使生产企业改进生产技术和管理模式,采用先进的生产设备和科学的管理方法。
- 2.促进产业集聚:统一的团体标准能够吸引更多相关企业和资源向怀集地区集聚。从花生种植、原料供应、生产加工到产品销售、物流配送等环节,形成完整的产业链条。企业之间可以实现资源共享、优势互补,加强合作与交流,共同推动怀集咸干花生产业的发展壮大,形成产业集群效应。

四、传承地域文化

- 1.保护地域特色: 怀集咸干花生作为怀集地区的特色美食,承载着当地独特的饮食文化和历史记忆。通过制定团体标准,保护其独特的制作工艺和风味特色,确保怀集咸干花生的地域特色得以延续和传承,让这一特色美食在市场上保持独特的竞争力。
- 2.传播地域文化:挖掘怀集咸干花生背后的文化内涵,如当地的传统习俗、制作工艺的传承故事等。将这些文化元素融入到产品的包装、宣传和推广中,使怀集咸干花生成为传播怀集地域文化的重要载体。通过举办美食节、参加食品展销会等活动,以及利用互联网、电商平台等渠道进行宣传,提升怀集地区的知名度和文化影响力。

3、本标准制定的意义

一、产业发展意义

- 1. 提升产业竞争力: 《怀集味道 怀集咸干花生》团体标准的制定,促使企业严格按照标准进行生产,从原料采购、制作工艺到产品质量检测,每一个环节都有章可循。这使得怀集咸干花生的品质得到显著提升,在市场上更具竞争力。
- 2. 带动产业升级:标准的实施推动企业不断改进生产技术和管理模式。企业为了满足标准要求,会积极引进先进的自动化设备,如智能化的清洗、腌制和烘干设备,提高生产效率和产品质量稳定性。同时,在管理方面,企业会借鉴先进的质量管理体系,优化生产流程,加强成本控制,实现从传统生产模式向现代化、标准化生产的转变,促进产业升级。
- 3. 促进产业集聚与协同发展: 统一的团体标准吸引了更多相关企业和资源 向怀集地区集聚。围绕怀集咸干花生的生产,形成了从花生种植、原料供应、生 产加工到产品销售、物流配送等完整的产业链条。各环节企业之间紧密合作,实 现资源共享、优势互补。

二、文化传承意义

- 1. 保护地域文化遗产: 怀集咸干花生的制作工艺和风味是怀集地区独特的 饮食文化遗产,承载着当地人民的智慧和历史记忆。团体标准的制定,对其制作 工艺进行了系统整理和规范,详细记录了每一个制作环节的关键要点和传统配方,防止这一文化遗产因时间推移和传承方式的局限而失传。通过标准的实施,让更 多人了解和学习怀集咸干花生的制作技艺,保护和传承这一地域文化瑰宝。
- 2. 传播地域文化: 怀集咸干花生作为怀集地域文化的重要载体,通过团体标准的规范,其文化内涵得到更深入的挖掘和传播。将怀集的历史故事、传统习俗、民俗风情等文化元素融入到产品的包装、宣传和推广中,使消费者在品尝美味的同时,也能感受到浓厚的地域文化氛围。

三、消费者权益保障意义

1. 保障产品质量与安全: 团体标准对怀集咸干花生的生产全过程进行了严格管控。在原料方面,明确要求选用优质、无污染的怀集本地花生,对花生的产地环境、农药残留等进行严格检测,确保原料安全。在制作过程中,规范了盐及其他配料的使用标准和比例,严格控制生产环境的卫生条件,避免产品受到污染。同时,对成品的质量检测标准进行了详细规定,只有符合标准的产品才能进入市场销售,保障了消费者购买到质量可靠、安全放心的怀集咸干花生,守护消费者的身体健康。

2. 提升消费体验:标准化的生产使得怀集咸干花生的品质更加稳定,消费者每次购买都能获得一致的口感和品质体验。标准对产品的包装、标识进行了规范,要求在包装上清晰标注产品的产地、生产日期、保质期、配料表、食用方法等信息,方便消费者了解产品的详细情况,做出合理的消费选择。此外,标准的实施有助于打击市场上的假冒伪劣产品,维护市场秩序,让消费者能够在一个公平、诚信的市场环境中购买到正宗的怀集咸干花生,提升了消费者的购物满意度和消费体验。

4、主要工作过程

本项目虽然正式列入团体标准制订项目计划是在2024年10月,但标准起草小组长期以来一直跟踪怀集味道 怀集咸干花生标准的发展,并长期跟踪研究该领域标准在我国的应用。针对怀集味道 怀集咸干花生新的技术内容的变化,提出标准制定立项申请。本标准具体起草过程如下:

2024年10月,起草标准草案和申报书。仲恺农业工程学院发起标准制定任务, 立刻组织落实标准制定工作,成立编制组和专家顾问团队,对怀集味道 怀集咸 干花生的核心技术进行分析和研究,确定标准的技术内容,明确制定方案,并着 手开始对所有数据元进行详细对比、翻译工作,编制申报书和标准草案。

2024年10月上旬,收集国内外相关标准和技术资料,开展调研。为了按照文件要求,准确完成制定工作,标准起草组通过各种途径,调查收集各部委发布有关的考核标准、指标体系、相关标准,以及相关标准规范,形成标准编制大纲。

2024年10月下旬,在前期的大量调研和翻译工作基础上,经过课题组内部的 多次集中讨论,组织内部讨论和修改,形成标准草案。

2024年11月上旬,研讨修改。

2024年12月下旬,形成标准征求意见稿。

二、团体标准编制原则和确定团体标准主要内容的论据

1、编制原则

按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准内容。

充分考虑到现阶段我国对本标准的实际需求,本着以下原则,对技术内容研究比对,使其具有可操作性:

- ① 科学性原则:标准的制定基于科学研究和实践经验,确保技术内容的科学性和合理性。
- ② 先进性原则:充分考虑行业发展的趋势和最新技术成果,使标准具有一定的前瞻性。
 - ③ 协调性原则:与现有相关标准协调一致,避免重复和矛盾。
- ④ 实用性原则:标准的内容应具有可操作性,能够满足实际生产和使用的需求。

2、标准主要内容与确定论据

① 标准主要内容及适用范围

本文件规定了咸干花生的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签及标志、包装、运轮、贮存要求。

本文件适用于以鲜、干花生果为主要原料,以食用盐及其他调味品为辅料, 经预选、漂洗、浸泡、干燥加工制成的咸干花生产品。

② 确定主要内容的论据

对现有怀集味道 怀集咸干花生的核心技术进行了大量的实地调研和测试, 获取了相关数据和信息;参考了国内外相关标准和规范;结合了行业专家的意见 和建议,确保标准的技术内容符合行业发展的实际需求。

3、有关专利的说明

无。

三、试验验证的分析、综述报告,技术经济论证,预期的经济效益、 社会效益和生态效益

1.主要试验(或验证)的分析

对怀集味道 怀集咸干花生进行了强度和稳定性试验,验证了设计计算方法的准确性,开展了各种性能试验,评估了怀集味道 怀集咸干花生在不同情况下的安全性和可靠性。

2.综述报告

通过试验和验证,证明了本标准所规定的核心技术规范能够满足怀集味道 怀集咸干花生的安全和使用要求,为行业提供了科学合理的技术依据。

3.技术经济论证

从技术角度看,本标准的制定有利于怀集味道 怀集咸干花生的设计和制造 水平,保障产品质量和安全性。从经济角度看,标准的统一有助于降低生产成本, 提高生产效率,促进产业的规模化发展,预期将带来显著的经济效益。

4.预期的经济效果

促进怀集味道 怀集咸干花生的推广应用,推动产业发展,增强产品的竞争力,拓展市场。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准在制定过程中未采用国际标准和国外先进标准。但通过对国内外相关 标准和技术资料的研究,本标准在技术内容上达到了国内先进水平,与国外同类 标准相比具有一定的可比性。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规和强制性国家标准的要求,与相关标准相互协调、互为补充。

本标准的实施不涉及对现行标准的废止情况。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草和征求意见过程中,未出现重大分歧意见。对于一般性的意见和 建议,起草组均进行了认真研究和处理,在充分考虑各方意见的基础上对标准进 行了修改完善。

七、团体标准作为强制性团体标准或推荐性团体标准的建议

建议本标准作为推荐性标准发布实施,以引导和规范行业的发展。

八、贯彻团体标准的要求和措施建议

- 1.组织标准宣贯培训,使相关企业和人员了解标准的技术内容和要求。
- 2.加强标准的实施监督,确保标准的有效执行。
- 3.及时跟踪标准的实施情况,根据实际需要对标准进行修订和完善。

九、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定, 无废止现行有关标准的建议。

十、其他应予说明的事项

无

《怀集味道 怀集咸干花生》 团体标准起草组 2025年1月